

# Ordu Melocan Kavurması

Toplam 29 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 4/10

Ordu melocan kavurması yabani melocan soğan ve mısır ile tavada çevirerek Karadeniz'e otsu, diri ve sade bir yayla tabağ kazandırdı.

## Malzemeler

- 500 gr Melocan otu
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Mısır
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Melocan temizleyip 5 dakika haşlayıp suyunu süzün.
2. Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin, melocan tavaya ekleyin.
3. Mısır ve tuzu katıp 5 dakika daha kavurarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Melocan haşladıktan sonra suyunu iyi süzmek tavada sulanmayı azaltır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanına sarmısak meği koyarak 11 servis edin.